

Jordania y globalización. Un ejemplo de la importancia del café sa:da en el *Bila:d Aš-Ša:m*

(Jordan and Globalization. An example of the importance of the sa:da coffee in the *Bila:d Aš-Ša:m*)

Hasan Bosque, Almudena

Inst. Cervantes de Beirut. Centre Ville, Maarad, 287 A y B.
BP 11-1202 Beirut, Libano
almudenahasan@yahoo.es

BIBLID [1137-439X (2011), 34; 437-461]

Recep.: 06.05.2010
Acep.: 18.07.2011

La influencia que la globalización está ejerciendo en los hábitos alimentarios de la población de Jordania es un hecho ostensible. Tomando como ejemplo el estudio del café sa:da, una especie de “bebida tótem” en el Bila:d Aš-Ša:m, se tratará de confirmar esta tesis, corroborada por diferentes testimonios de personas entrevistadas entre 2002 y 2006 para la realización de este artículo.

Palabras Clave: Café sa:da. “Bebida tótem”. Bila:d Aš-Ša:m. Identidad jordana. Identidad beduina. Tradición. Globalización. Mansaf.

Globalizazioa Jordaniako biztanleen elikatze ohituretan gauzatzen ari den eragina begien bistakoa da. Bila:d Aš-Ša:m-eko halako “totem edari” bat den sa:da kafea aztergai harturik, lan honek tesi hori baieztatzea du helburu, 2002-2006 urte bitartean artikuluko hau egiteko elkarriketaturiko pertsonen hainbat lekukotasunek berretsia delarik.

Giltza-Hitzak: Sa:da kafea. “Totem edaria”. Bila:d Aš-Ša:m. Jordaniar identitatea. Beduinoen identitatea. Tradizioa. Globalizazioa. Mansaf.

L'influence qu'exerce la globalisation sur les habitudes alimentaires de la population de Jordanie est un fait ostensible. En prenant comme exemple l'étude du café sa:da, une espèce de “boisson totem” dans le Bila:d Aš-Ša:m, il s'agit de confirmer cette thèse, corroborée par différents témoignages de personnes interviewées entre 2002 et 2006 pour la réalisation de cet article.

Mots-Clés: Café sa:da. “Bebida tótem”. Bila:d Aš-Ša:m. Identité jordanienne. Identité bédouine. Tradition. Globalisation. Mansaf.

1. JORDANIA. UNA PARTE INTEGRANTE DEL *BILA:D AŠ-ŠA:M*

Bila:d Aš-Ša:m o Gran Siria es el término árabe con el que se conoce al territorio histórico y cultural que incluye a los actuales países de Siria, Jordania, Territorios ocupados de Palestina, Israel, y Líbano.

En todas y cada una de estas tierras, que hasta hace menos de un siglo, formaban una única provincia turca, habitan en la actualidad diversos grupos de población que pueden ser englobados en tres grandes categorías según sea su relación con el medioambiente, esto es, nómadas-beduinos, campesinos y habitantes de las ciudades¹.

Es imprescindible destacar que cada uno de estos grupos se comportan y actúan siguiendo unas reglas determinadas que responden a las asociaciones existentes entre el medio ambiente y su forma de vida, a su ocupación vital, o bien a la acción política. No obstante, miembros e individuos de estos grupos hablan de similitudes entre todos.

Igualmente, en la mayoría de ellos se mantienen los viejos valores de la sociedad árabe, al mismo tiempo que se ven influenciados por el actual proceso de globalización.

Un hecho a destacar, como veremos en este artículo, es el interés del gobierno del Reino Hashemita de Jordania en resaltar la identidad beduina como la genuina del país, enlazándola, así, con el conjunto de tribus beduinas de la zona.

Es este un proceso que, quizá, sea el punto que le haga diferenciarse, al igual que unirse, de los otros países que conformaban la antigua provincia del *Bila:d Aš-Ša:m*.

Un estudio en profundidad de la simbología que detenta en el imaginario jordano el café *sa:da* dará fe de la idea presentada, no olvidando, asimismo, que la alimentación es uno de los elementos sociales que sirven a un grupo humano para tomar conciencia de su diferencia, de su etnicidad y de su identidad.

1. "Only a generation ago almost four-fifths of Jordan's population lived either a pastoral existence or in village and small towns. The change one observes today is not only in terms of urban versus rural residence, but in physical as well as psychological terms. Not only have the dress styles changed to become "Westernized" and "modern", but changes have also taken place in consumer habits, in food consumption and calorie intake, and also in psychological and attitudinal terms". (Kamel Abu Jaber, 1980: 35).

2. CAFÉ SA:DA COMO BEBIDA TOTEM DE LA IDENTIDAD ALIMENTARIA JORDANA

بالله صوبو هل القهوة و زيديوها هيل اسقوها للنشامة على الظهور الخيل و
النشامة تلاقيها و نحيها ويك اللي تعاديها يا ويك ويل

Anda servid el café y añadidle cardamomo. Dadle de beber a los valientes jinetes si os los encontráis. Y nosotros les saludaremos. Pobre de ti si te enemistas con ellos, ioh! pobre de tí².



Fig. 1. Detalle de un *manqal al-na:r* beduino.

El café sa:da, también llamado café árabe, es el símbolo de muchos de los valores actuales de la sociedad jordana.

Del mismo modo que en Antropología existe el término *plato-totem*³, quizá se pueda acuñar el de *bebida-tótem* para el café sa:da en el Bila:d Aš-a:m,

2. Comienzo de una famosa canción beduina popularizada por la cantante Sami:ra Tawfi:q.

3. Comida a la que se atribuye un valor simbólico especial y que resume la identidad de un pueblo.

puesto que detenta la misma simbología que el *mansaf*⁴, plato-tótem jordano, para buena parte de su sociedad.

Los beduinos, y algunos campesinos de los pueblos ligados a estos, desde antaño lo elaboran diariamente⁵. Es una bebida especialmente importante entre los primeros, constituyente como uno de los emblemas en su lengua de comunicación social.

La palabra sa:da (سادة) proviene del verbo sa:d, yasu:d (ساديسود) cuyo significado en árabe es el de “mandar, capitanear, ser jefe de, encabezar, aventajar en autoridad o dignidad” (Corriente, 1991: 380).

Es una bebida sa:'ed⁶ (مشروب سائد), elaborada por el más importante del grupo.

El doctor Sulai:ma:n Aḥmad 'Abi:da:t afirma:

El café sa:da está relacionado con: las invitaciones, la generosidad, la responsabilidad hacia uno mismo, hacia la sociedad y hacia el otro, los regalos y presentes en las bodas, (es la bebida) que acelera la solución entre los grupos enfrentados; es decir, está unido a los asuntos de la vida social de los grupos tribales (199?: 258).

Es fundamental estudiar la preparación y la simbología beduina que rodea a esta bebida para corroborar esta tesis.

2.1. Preparación del café sa:da

En su elaboración, se considera 'i:b o mal visto socialmente que la mujer sea la que prepare el café. Esta labor es reservada siempre al hombre quien recibe, entre otros, los nombres de *lefda:wi:* (اللفداوي) o *qaṭru:z* (قطرون)⁷.

4. Su presencia es igualmente importante en zonas palestinas como Hebrón o Jerusalén o en zonas de la actual Siria como se puede comprobar en el área del *Hura:n*. Sus ingredientes son el *ḡami:d*, una especie de yogurt solidificado, carne de cordero o cabra, arroz, frutos secos y una capa de un pan muy fino llamado en árabe *šra:k*.

5. Charles Irby y James Mangles en sus *Travels in Egypt and Nubia, Syria and Asia Minor during the years 1817 and 1818*, recogen la importancia del café sa:da: “A black slave was perpetually pounding coffee from the moment we entered the tend till we went to sleep, and as he began in the morning at day-light, and was constantly employed, it would seem that the consumption in this article must be considerable”(1985: 264).

6. Sa:'ed significa príncipe, jefe o predominante.

7. La razón es muy clara. La concepción que del honor tiene la sociedad beduina no permite a la mujer mostrarse delante del resto de la gente. Así se explica que fuera el hombre el que diariamente llevara a cabo la elaboración del café delante de la tienda. Se consideraba algo ceremonial que no debía hacer la mujer. No obstante, en la época actual, en la que ciertos valores se están perdiendo, suelen ser ellas las que lo preparan a los invitados.

El *lefda:wi* toma el *dallat* (دلة) o cafetera para realizar el café, y le añade el agua deseada. Tras este proceso, la cafetera adopta el nombre de *aṭ-ṭabba:j* (الطبخ).

Deja hervir el agua en el fuego. Mientras tanto, introduce los granos de café deseados en un recipiente especial redondo u ovalado de poca profundidad fabricado en cobre llamado *meḥma:sa* (محماسة).

En él se torra a fuego lento durante una hora más o menos el café, hasta que los granos de café tomen el color deseado (marrón o negro semi-oscuro).

Cuando el café está tostado al gusto se deja enfriar en un recipiente de madera que recibe el nombre de *mabrade* (مبردة). Y una vez frío, se procede a moler el café. Para ello se utiliza el llamado *mehba:ṭ* (مهباج), *mehba:š* (مهباش) o *ṭurn* (جرن).

La operación de triturar el café produce un agradable ritmo musical con el que el señor de la casa invita a los demás a venir a degustar de su café.

Una famosa canción tradicional jordana dice:

بق المهباش يا سويلم بق المهباش ادعي النيران مشبوبة و تلال العز ما تعمد
على جناب النار منصوبة سمراء على الكيف عدلها ببهار الهيل حليها بيدك يا
زينناولها و ضيوف الخير حيتها

Muele el café en el almirez, *ioh Suelem!*, muele el café en el almirez y deja el fuego encendido y (así) las ricas colinas no desaparecerán alzadas al lado del mismo. Tuéstalo a tu gusto y aromatízalo con cardamomo para que esté más bueno y *ioh guapoi*, con tu mano entrega el café a los invitados de la bondad y recíbelos⁸.

Una vez listo el café, se introduce en un *dallat* o *dalleh*⁹ (دلة) grande dejándose hervir a fuego lento durante horas.

A continuación en otro *dalleh* más pequeño se introducen unas pepitas de cardamomo (*hi:l* هيل) y, si se desea, un poco de nuez moscada (*ṭu:z aṭ-ṭi:b* جوز الطيب).

Una vez que el café está preparado se vierte en el *dalleh* pequeño que contiene el cardamomo.

Es necesario dejar reposar el café antes de ser servido¹⁰.

8. Canción que se canta al moler el café.

9. En el dialecto árabe de Jordania la grafía *ta' marbu:ṭa* es pronunciada como -a cuando la letra anterior es fuerte y como -e cuando es débil.

10. Una realización casera del café seguiría el siguiente proceso: "Se rellena $\frac{3}{4}$ partes de la cafetera de agua. Cuando ésta hierve se añaden dos tazas de café *sa:da* y se deja 15 minutos a fuego lento. Se cuela el resultado. Se muele un poco de cardamomo y se añade al café de la cafetera, hay incluso quien le añade una o dos unidades de clavo para proporcionarle más sabor. A la hora de servirlo se puede colocar un poco de cardamomo en cada una de las tazas (l1)".



Fig. 2. Utensilios necesarios para la elaboración del café árabe.

En la foto se pueden distinguir desde la izquierda a la derecha los siguientes utensilios necesarios para la elaboración del café sa:da:

- *Mehba:y* (مهباج) o *mehba:š* (مهباش): Instrumento de madera fuerte y sólida como la de la bellota, en el que se muele el café mediante golpes acompasados con la ayuda de un mazo que machaca los granos del café llamado *misha:nat* (مسحانة). Al *mehba:š* también se le puede llamar *yurn* (جرن), cuya característica principal es que es de cobre o de bronce. Es una especie de mortero.
- *Bakra'y* (بكرج) o *dallat* (دالة): Cafetera de cobre en la que se coloca el café ya hecho sirviéndose directamente de ella. En general, en árabe recibe el nombre de *bakra'y* pero en la zona de Jordania, Palestina y Siria se prefiere el nombre *dallat*.
- *Meħma:sat* (محماسة): Instrumento de metal bastante pesado en el que se tuesta el café.
- *Mabrade* (مبردة): Recipiente de madera en forma de triángulo en el que se dejan enfriar los granos una vez tostados.

En los sitios de grandes reuniones, como el *maḡa:fe* (مضافة) o *diwa:n* (ديوان), el café hecho se va echando de cafeteras más grandes a más pequeñas.



Fig. 3. Cafeteras en las que se deposita el café *sa:da*.

Entre algunas familias beduinas existía la costumbre de que solo la casa del jefe de la tribu era la encargada de realizar y preparar el café, el cual debía estar caliente en todo momento. Este hecho se debía a que la casa del jefe era siempre el lugar de encuentro de toda la tribu. Era costumbre que si algún extraño llegaba siempre preguntase por el jefe de la tribu y se dirigiese a él primero.

Si algún otro miembro de la tribu deseaba prepararlo él en su tienda, por un motivo especial (boda, funeral, nacimiento, etc.) debía primero pedir permiso al jefe y solo y cuando este se lo hubiera concedido podría prepararlo.

Es importante resaltar que, entre los árabes, y debido a las reglas que obedecen a la hospitalidad, si aparece un invitado y, aunque exista café ya hecho anteriormente, se debe elaborar un nuevo café como señal de respeto hacia este¹¹.

11. No siempre puede ser así, especialmente en estos tiempos modernos en los que las posibilidades monetarias no son las de antes y las costumbres están poco a poco desapareciendo. La influencia de la globalización ha favorecido que se aproveche el café ya hecho que ha sobrado de antes llamado *tašri:be* (تشريبة). Sobre este café se añade un poco más de café y posteriormente más cardamomo.

Es un proceso llevado a cabo desde antaño como podemos comprobar en el libro de Lawrence de Arabia:

Mientras hablábamos, el café tostado fue introducido junto con tres granos de cardamomo en el mortero. Abdula lo maceró, con el dring-drang, dring-drang típico del almirez de aldea Neyda, dos pares iguales de golpes de rigor (...) y meditando estas cosas estábamos, mientras quien preparaba el café lo hervía, lo dejaba reposar y fabricaba una esterilla de fibra de palma para colarlo antes de servirlo (los posos del café son de mal gusto) (1999: 348).

Es un café al que no se le debe añadir azúcar¹², tal y como atestigua su nombre en árabe, *qahwe sa:da* (قهوة سادة).

En Jordania y el resto de los países del *Bila:d Aš-Ša:m* predomina el café *sa:da* negro, no obstante, se puede encontrar también el café *sa:da* característico de los Países del Golfo, origen verdadero de las costumbres propiamente beduinas, así como de la importancia del café.

Los emigrantes jordanos retornados al Reino Hashemita procedentes de los países del Golfo como consecuencia de la entrada de Sadam Hussain en Kuwait en los años noventa trajeron consigo la forma de realizar el café en aquellos países. De este modo, se puede descubrir en las casas de los jordanos el café *sa:da* de un color ligeramente verde, *qahwe jaḍrà* (خضراء قهوة). Ello es debido a que los granos de café han sido ligeramente tostados. Además, se les suele añadir como acompañante un poquito de almizcle (*misk* مسك) o ámbar (*'ambar* عمبر), de ahí que el color característico del mismo sea verde amarillento. Hay quienes prefieren añadir al café un poco de azafrán (*za'fara:n* زعفران)¹³.

2.2. Comensalía en torno al café *sa:da*

Una taza de café *sa:da* suele ofrecerse tras las comidas para facilitar la digestión. También ocupa un lugar fundamental en momentos especiales, como son las diversas reuniones familiares debidas a acontecimientos importantes. Es la llamada *fa:tiḥa al-ji:r* (خير فاتحة) o la taza del bien.

El café se presenta, tal y como se ha especificado en el punto anterior, en el *dalleh* o *bakra'y* siendo vertido en unas pequeñas tazas fácilmente abarcales con el contorno de las manos.

12. *Sa:da* en la lengua normal de la calle significa, "sin nada, sin ningún elemento". Así, por ejemplo, una falda *sa:da*, significa una falda de un solo color.

13. En los países del Golfo se prefiere otra forma de realización: "Se introducen cuatro pepitas de cardamomo majadas para que así liberen sus granos en dos vasos de agua. A continuación, se añaden dos hilitos de azafrán y un clavo. Se hierve agua y se le añaden dos cucharadas soperas de café, se deja que hierva en tres ocasiones y luego, se aparta del fuego. En la cafetera especial para este tipo de café (*bri:k*), actualmente en un termo, se añade una cucharada de agua de rosas. Finalmente, se cuele el café y se echa al termo (l2)".

El café servido debe ocupar solo el fondo de la taza y estar bien caliente.

Los beduinos del *Ša:m* no vierten en la taza más de un sorbo pequeño de un centímetro más o menos de altura. Si se sobrepasa esa cantidad se considera un símbolo de codicia. Del mismo modo, el invitado puede sentir que su anfitrión desea su ida, puesto que el café es el último alimento con el que lisonjea a un invitado en una visita.

Los campesinos se identifican por servir más café. Esta es la razón por la cual si la taza está más llena de café de lo aconsejado se exprese: “tu grano es campesino” y si, por el contrario, está más vacía: “tu grano es beduino” (‘Abdallah, Saha:m, 1999: 122).

El *lefda:wi:* debe de llevar en la mano tres tazas de café, nunca más de este número.

Es imprescindible que este, antes de empezar a servir a los invitados, eche un poco de café en una primera taza, que recibe el nombre de *finṣa:n al-hi:ff* o taza de la esbeltez (فنجان اليف), con la que comprobará entre otras cosas la calidad del líquido. En tiempos, no muy lejanos, demostraba de este modo delante del invitado que el café no se encontraba envenenado pudiéndose beber sin problemas¹⁴.

Si el café no fuera bueno y, aun así, fuese servido significaría un acto considerado por los invitados como *‘i:b*¹⁵ o señal de falta de respeto, hecho que ocurre algunas veces por falta de cuidado por parte del anfitrión.

El *lefda:wi:*¹⁶ coloca una taza encima de otra y va sirviendo a todos y cada uno de los invitados que deberán beber en todo momento de las mismas.

Al servir las debe de inclinarse por debajo del pecho del huésped. El café tiene que caer en forma de chorro continuo y al final, a modo de pequeños picoteos, se debe de rozar con el *bakraṣ* en la taza para que caigan las últimas gotas. No se debe perder ni una gota de este bien tan apreciado.

14. *La salud de los invitados depende de la suerte del que sirve el café* (من بخت للمعرب سلامة الضيوف) afirmaba un dicho árabe.

15. Uno de mis informantes, perteneciente a la tribu de ‘Abdallat, una de las más importantes de la región de *Balqa:*, me relató cómo una vez su abuelo tiró el café delante del anfitrión de la casa porque afirmó que estaba malo. Cuando miraron dentro del café descubrieron en él una mosca. Si no hubiera existido razón para su acto, se le hubiera aplicado el llamado *ḥaq al-‘arab* o ley árabe (I.3).

16. En la actualidad es muy difícil encontrar una persona que solo se dedique a la labor de servir el café. Por lo tanto la figura del *lefda:wi:* o *qaṭru:z* es sustituida por el mayor de los hijos o por el anfitrión o anfitriona de la casa.

La costumbre árabe manda que se vaya ofreciendo de derecha a izquierda el café a los invitados¹⁷, siempre cogiéndose el *bakraÿ* con la mano izquierda y sirviendo la taza con la derecha¹⁸. Servir con la izquierda supondría una falta grave.

En la siguiente foto, en la que se ve a un beduino de la tribu de los Beni: Sajer, se puede apreciar cómo toma el *bakraÿ* con su mano izquierda para servir con la derecha, lo que es lo correcto.

Se trata de un *bakraÿ* de *'i:d aš-šema:li:ya*, es decir, que se coge con la mano izquierda¹⁹.



Fig. 4. Forma correcta de servir el café *sa:da*.

17. “El café (se sirve) de derecha a izquierda y el té es personal” (نص (قص) و المشاي خص) (القهوة) reza un refrán árabe. El café se debe de servir siempre al más importante de reunión primero y seguir luego de derecha a izquierda a partir de él. Otro refrán árabe expresa: *sirve el café de derecha a izquierda aunque Abu: Ze:d esté a la izquierda* (صب القهوة على اليمين لو أبو زيد على الشمال). Abu: Ze:d es un personaje legendario en la mitología árabe, quien se caracteriza por ser un cúmulo de virtudes.

18. El que bebe el café debe beberlo con la mano derecha ya que se le ha servido con esa misma mano.

19. En el mercado podemos encontrar las que se toman con la mano derecha, más fácil para las personas diestras, pero eso va en contra de las tradiciones y del respeto a la otra persona.

El invitado siempre es personaje principal de todo el ritual. En su ausencia se sirve al más relevante de la familia. Si se diera el caso de que está presente más de una persona importante, entonces se debe empezar por el de más edad.

Es deber del invitado tomar la taza por el culo de la misma con la mano derecha, misma mano con la que lo ha recibido, nunca abarcarla por la parte superior de ella por razones de higiene.

El café se debe beber de un solo sorbo²⁰, y en caso de que estuviera muy caliente se tiene que ir girando la taza para que se enfríe y volver a beber del mismo. Soplar en la taza se consideraría una falta grave.

Cuando se ha consumido la apreciada bebida hay que zarandear la taza para decir que no se quiere más, al tiempo que se pronuncia la expresión de cortesía *da'eme* (دائمة) o *'a:mirat* (عامرة), es decir, que siempre se tenga posibilidades de tener y ofrecer más café. También se puede tapar la taza para expresar que no se desea más, ante lo cual, el anfitrión puede pasar a ofrecer la misma taza de café a la siguiente persona.

Obviamente, el que sirve el café debe quedarse de pie hasta haber ofrecido y servido el café a todos y cada uno de los invitados.

Después de un rato de silencio, el anfitrión o un delegado suyo se adelantaba a susurrar: ¿Negro o blanco? invitándonos a escoger entre el café o té. Nasir siempre respondía “negro”, y nos era enviado entonces un esclavo con una picuda cafetera en una mano y tres o cuatro tintineantes tazas de blanca loza en la otra. Dejaba caer unas cuantas gotas de café en la taza más alta, y se la ofrecía a Nasir, luego llenaba una segunda para mí, y la tercera para Nesib; se detenía, mientras dábamos vueltas a las tazas en nuestras manos, y las sorbíamos cuidadosamente, consumiendo apreciativamente hasta la última gota.

Tan pronto como quedaban vacías el esclavo extendía la mano para recoger y apilar ruidosamente una taza sobre otra pasándoselas sin tantas florituras a los siguientes huéspedes en orden de importancia, y así por todo el círculo hasta que todos los presentes habían bebido. Volvía entonces a empezar con Nasir. Esta segunda taza tenía que ser más sabrosa que la primera, en parte por que la cafetera producía una infusión más concentrada, y en parte debido a los posos de tantas libaciones como se habían hecho cada taza ya; mientras que la tercera y la cuarta rondas, cuando los platos de carne tardaban tanto en aparecer, tenían que tener un sabor sorprendente (T. E. Lawrence de Arabia, 1999: 355).

El tiempo aproximado entre taza y taza debe ser de unos diez minutos, tiempo suficiente para que el invitado piense y reflexione sobre lo que ha venido a hablar con el anfitrión.

20. Es *sunna* beber en tres sorbos cualquier bebida. El primer sorbo para probar, más tarde el segundo y el tercero es con el que se debe de finalizar de beber el líquido.

Beber el café es un acto de comunicación importante. Entre sorbo y sorbo los presentes deben conversar y conocerse. Además, la persona que sirve el café puede deducir, según el comportamiento del invitado, el rango del mismo.

Siempre se debe aceptar y beber el café. Si por un casual el invitado no lo hiciera, lo que es considerado de muy mala educación, se le formula “*al-awal li al-di:f, al-tha:ni: li al-ki:f wa al-ta:liṭ li al-si:f*” (والثاني للكيف والثالث للسيف) (الاول للظيف), es decir, “la primera taza es por invitación, la segunda por disfrute y la tercera por la espada”²¹.

El café es básico y esencial para llevar a cabo pactos entre familias y entre personas. Atendiendo a las leyes árabes, si se ha llegado a un acuerdo entre ellas, sellado con una taza de café, cualquier afrenta contra una de las dos, obligará a la otra a defenderla.

Entre los beduinos el café se considera un elemento casi sagrado.

Disfrutar bebiendo café está unido, en la mentalidad beduina, a la generosidad y a la caballerosidad juntas, y por eso se dice: la bondad y la hombría es inteligencia (‘Abdallah, Saha:m, 1999: 123).

Se encuentra tan ligado en el imaginario popular al mundo beduino que un dicho afirma: “Si no conoces su casa, entonces los posos del café y los huesos de los animales sacrificados te guiarán hacia él” (ه ر دا على تستهد لم انت إذا) (عليها بدلانك المنبائح وعظام القهوة حتل فلان).

Ellos lo utilizan en algunos de sus juramentos, “por el café, por la gente bondadosa que lo bebe” (الله اجاويد من بها شر من و هالقهوة وحيات).

El café simboliza el honor o *i’tiba:r* (اعتبار) de la persona.

Siempre ha de conservarse caliente. Para ello existe un lugar especial en la tienda beduina llamado *nuqra* (نقرة) en el que se realiza el fuego y se coloca el café.

En su defecto, se encuentra el llamado *manqal al-na:r*²² (النار منقل), utensilio de cobre o de metal que emula en su forma al *nuqra* y que mantiene siempre el café caliente delante de la tienda en la que habita la familia. Servir el café frío se consideraría casi como una ofensa.

Hoy en día el *manqal* se encuentra en restaurantes, *diwanes* o *madha:fes* que se encuentran muy unidos a las tradiciones.

21. Hoy ya no se expresa esta frase puesto que puede dañar la sensibilidad de las personas.

22. *Manqal*, significa lo que se mueve. También puede recibir el nombre de *Kanu:n*.



Fig. 5. *Nuqra* situado en el interior de una tienda beduina.

En la foto podemos apreciar uno que pertenece al conocido restaurante *Ka:n Zama:n*, a las afueras de Ammán camino a la ciudad de *Ma:daba:*, perteneciente a la familia cristiana beduina Abu: Ýaber.



Fig. 6. *Manqal al-na:r*.

El fuego es un símbolo importante en el mundo tribal:

El tamaño del fuego y su duración y la cantidad de café consumido, son dos elementos para tantear a las tribus entre los jordanos (...). El fuego simboliza la generosidad y el poder económico y social de cualquier tribu en Jordania. Donde hay fuego, hay comida y café para los forasteros y pasajeros; el fuego señala la frontera y el territorio de cada tribu, el mayor panegírico de una tribu, consiste en: “nunca su fuego se apaga”. Cuando se apaga el fuego, es una deshonra para todos los hombres de la tribu, se consideran tacaños y cobardes (Shunna:q, 1997: 343).

2.3. Café *sa:da* y *mansaf*

Mansaf es el plato tótem de la cocina jordana.

Por sus ingredientes, es un plato especialmente pesado al estómago. Es, así, que existe la creencia popular que el café *sa:da* facilita su digestión.

Uno de mis informantes pertenece a la conocida tribu de los Beni: Sajer²³, me narró el siguiente suceso:

A las cinco de la mañana tiene que estar preparado el café porque a cada momento puede venir la gente. El café rompe el *duhu:n* o la grasa del *mansaf*.

Cuando estaba Glubb Pacha²⁴, también conocido como Abu: Fa:res, iba de una tribu a otra. Un día Glubb les dijo a las tribus que comían mucha grasa y que eso podía ser malo para la salud; las tribus le contestaron que el secreto era el café *sa:da*, el cual acababa con la grasa. Ante esto, Glubb Pacha cogió la *li:yeh* o grasa de un cordero y la colocó en la tierra, le echó dos tazas de café y luego la enterró.

A las siete horas cuando volvió para desenterrarla descubrió que no quedaba nada (I4).

Existe una relación especial entre este plato y el café *sa:da*. Ambos alimentos serían los máximos representantes de la identidad cultural alimentaria jordana.

Son a ellos a los que siempre se recurre en la imaginación política y cultural del país.

23. Tribu más numerosa de la parte central del país (80%) y quizá la más importante de entre todas las que habitan en Jordania. Son muchos los primeros ministros que han pertenecido a ella.

24. Militar británico que formó el llamado Ejército árabe. Permaneció en el país tres décadas, hasta 1956, año en que fue expulsado por el rey Hussain. En su estancia en el país aprendió mucho de los beduinos hasta llegar a considerarse uno de ellos, es por ello que es una figura muy querida entre las tribus jordanas.

2.4. Café sa:da, símbolo de la identidad jordana

El café sa:da forma parte de la cultura de la identidad transjordana²⁵ y en la actualidad, como heredera de aquella, de la identidad jordana.

Como símbolo de la hospitalidad árabe es utilizado en gran parte de los anuncios publicitarios del país, como se puede comprobar en el siguiente.

En él se puede leer:

Tesoros de Oriente para los muebles y los regalos. Añade(los) a tu casa... Un término nuevo para la hospitalidad. Felices fiestas.



Fig. 7. Anuncio publicitario en el periódico jordano *Al-Wasif*.

25. 'Adna:n Abu: 'Odeh lleva a cabo una distindición fundamental, diferenciando entre transjordanos, como aquellas personas cuyos ancestros habitaron en lo que hoy se conoce como Jordania; palestinos, los árabes que vivían en la zona que clásicamente se conoce como Palestina; palestinos-jordanos, palestinos que adquirieron el pasaporte jordano tras la unificación de las dos orillas del río Jordán en 1950; y jordanos, cualquier persona que posea el pasaporte jordano, independientemente de su origen.

También se encuentra en escaparates de diferentes tiendas o en grandes centros comerciales como reclamo a los clientes.

El mismo informante perteneciente a la tribu de los Beni: Sajer antes citado afirma: “El café turco o dulce no lo hacemos si no es para una persona que viene de la ciudad. Yo no bebo esa clase de café (I4)”.

Pero esto es sumamente raro en la capital. Aquí son muchos los grupos sociales y religiosos que conviven, y es en ella en donde la globalización se deja ver con más claridad.

El café sa:da es la costumbre de los beduinos. Mi madre es beduina. Recuerdo que siempre estaba presente el café sa:da. Ella lo hacía a las 5 de la mañana, lo realizaba después del rezo. Ahora sólo lo hacemos en las ocasiones especiales.

El café turco es muy nuevo, es en los años 50 y 60 cuando empezó a beber café turco la gente. Antes sólo había café sa:da que es el verdadero café árabe.

Mis padres sólo bebían café sa:da (I5).

El café sa:da es el símbolo de nuestros ancestros (I6).

Este hombre recuerda su infancia en una zona beduina en Palestina: “Yo cuando era pequeño tostaba el café y lo molía. El café sa:da era más importante. Siempre en mi casa había café sa:da (I7)”.

Pero el café sa:da representaría en la imaginación popular la identidad transjordana tal y como se puede apreciar en numerosas declaraciones:

El café sa:da sólo es para las ocasiones especiales, el café dulce (café turco) es el que más hace. Los palestinos solo beben té y no café sa:da. El café sa:da es para los jordanos. Mis padres, por ejemplo, en Palestina no bebían para nada café sa:da (I8).

La misma idea aporta esta mujer joven: “El café sa:da es un símbolo para los beduinos, nosotros bebemos té (I9)”.

No se debe llevar a cabo en Jordania una distinción entre los grupos sociales que en ella habitan (palestinos, jordanos, chechenos, circasianos, etc.), la diferencia hay que encontrarla en el hecho de que el café sa:da, es más inherente a las familias de origen beduino. Para aquellos que sus orígenes son campesinos o urbanos no detenta tanta importancia el café.

En la siguiente foto podemos descubrir cómo existen ciertas casas, cuyos habitantes son de origen beduino, que se adornan con diversos motivos que recuerdan al café.

En la siguiente podemos ver el manqal que adorna el salón de la familia ‘U:n, originaria de la zona del Mafrq.



Fig. 8. *Manqal* como decoración en la casa.

Importante a destacar es la idea de que el gobierno jordano intenta basar sus orígenes culturales y sociales en la minoría beduina, de ahí que el café sa:da esté tan presente en los ritos de paso más importantes del país. Y la ceremonia del café que en ellos se exige, será respetada por todos los grupos sociales o religiosos.

Hoy en día el café sa:da está siendo sustituido a pasos agigantados por el café dulce o turco principalmente por su rápida elaboración. El café sa:da necesita mucho más tiempo.

2.5. Ritos de paso y café sa:da

El café sa:da es un elemento esencial y básico en los numerosos ritos de paso que existen en la sociedad jordana.

De tal modo, está presente en nacimientos, bodas, funerales, así como en casi todas las fiestas religiosas, tanto musulmanas como cristianas, que se celebran actualmente.

Especialmente importante es a la hora de la pedida de mano de una mujer, el llamado *ṭulbe* (طلبة).

El matrimonio de un muchacho en estas tierras tiene que seguir unos pasos perfectamente establecidos, en caso de que se trate de un matrimonio tradicional, muy habitual hasta la actualidad.

En un principio la madre del mismo va buscando entre los familiares, vecinos y conocidos la mujer idónea para su hijo. Cuando cree haberla encontrado, acude varias veces a casa de la chica para verla y conocerla poco a poco. Puede llevar para este menester a las hermanas del futuro novio que le ayudarán en su decisión.

Una vez que se ha elegido la chica, y tras ponerse de acuerdo las dos familias, se lleva a cabo la ceremonia del *ṭulbe*.

Esta se efectúa normalmente después del rezo del comienzo de la tarde ('aṣer), aunque también se puede elegir el momento de después del rezo del anochecer (*ma:grib*) o del mediodía (*zuhur*).

Ŷa:ha (جَاهَة)²⁶ hace referencia al grupo de hombres que van en representación de una familia o de una tribu a pedir algo, en este caso la mano de la chica.

En las costumbres beduinas existen diferentes momentos en que se echa mano del *Ŷa:ha*. Así existe el *Ŷa:ha al-qubu:l* o de recibimiento (جَاهَةُ الْقَبُول), *Ŷa:ha al-ṣulu:h* o de solución del problema (جَاهَةُ الصُّلُوح), etc.

Parece ser una costumbre propiamente beduina, o de ser árabe, son ellos los que la han conservado y mantenido durante siglos, puesto que entre los campesinos y los habitantes de las ciudades no existía.

El representante de la familia de la novia, el cual suele ser su padre o, en su ausencia, su tío paterno o hermano mayor, se sienta con el *Ŷa:ha* que viene en representación del novio y sirve café *sa:da* al más importante del grupo quien recibe el nombre de *uŷeḥ* (وَجَّح), cara del grupo o *al-'ikbi:r al-Ŷa:ha* (الأكبر الجاهة), el más importante del mismo²⁷.

Al no beber el café o al cogerlo y dejarlo de nuevo en la mesa, el padre de la chica pregunta al *uŷeḥ* qué es lo que desea.

26. En árabe la palabra árabe *Ŷa:ha* significa "gloria, honor" (Corriente, 1991; p. 136).

27. Si existe más de una persona importante en el *Ŷa:ha* se les dice *ši:me binkom* (شيمة بنكم), es decir, "ser vosotros los que decidáis al que debo de servir el café primero". Es algo que se aplica a todo tipo de *Ŷa:ha*.

Esta es la última *Ŷa:ha* en el ritual que hay que seguir para pedir la mano de la chica y recibe el nombre de *al-Ŷa:ha al-rasmi:ya* o *Ŷa:ha* formal porque ya antes ha habido otras en las que se han ido concretando poco a poco todo.

Este demanda la mano de la niña. Si el padre de la futura novia está de acuerdo en otorgarle dicha mano enuncia la famosa frase: “bebed vuestro café por el que habéis venido” (على الذي جئتم من أجله اشر بو قهو تكم).

Cuando se ha llegado a un acuerdo de todos los términos de la boda, se lee la sura del *Fa:tiha* del Corán y se le vuelve a servir un segundo café al *uḡeh* del *ḡa:ha*, puesto que se considera *‘i:b* o mal visto en la cultura árabe que el café no se beba muy caliente. Es la llamada *finḡa:n al-ṭulbe* (فنجان الطلبة) o taza de petición de mano. A continuación se les sirve café a todos los presentes.

En realidad es una ceremonia ya pactada de antemano. Son pocos los que van a pedir la mano de la chica sin haber acordado ya antes todo²⁸.

Una vez que el representante de la novia ha aceptado conceder la mano de la chica, se procede a concretar los términos de la dote o *mahir* (مهر), las fechas del *juṭbe* (خطبة), o fiesta de la pedida de mano, y de la boda.

Es el momento, además, en el que se escribe el *kita:b*, o contrato matrimonial (كتب الكتاب عقد اقران /), delante de un *še:j* o juez religioso musulmán²⁹.



Fig. 9. *ḡa:ha* bebiendo café *sa:da*.

28. La chica debe estar de acuerdo con la boda. No se le puede imponer la misma.

29. La firma del contrato matrimonial puede llevarse a cabo en el *ṭulbe*, en el *juṭbe* o el mismo día de la boda. Se debe hacer delante de un *še:j*. Este no tiene por qué ser una persona religiosa pero sí, una persona culta capaz de leer y escribir que dependa, en la actualidad, del departamento de estado civil o a los juzgados. Esto es, se trata de una especie de juez religioso.

2.6. Globalización del café

La globalización también ha hecho mella en todo lo referente al café.

En primer lugar su procedencia. Desde siempre el café llegó a tierras jordanas desde el Yemen gracias a las caravanas de mercaderes que se acercaban hasta ese país para traer de allí sus productos. El café del Yemen o “*qahwe ‘Adan*” (قهوة عدن) era el mejor.

Hoy en día, sin embargo, el sistema de comunicaciones ha posibilitado la llegada de otros tipos de café. Así, el café del Yemen ha cedido su importancia al que proviene de América del sur.

En la actualidad solo los beduinos que habitan en el desierto utilizan el *meḥba:š* y el *meḥba:ŷ* para tostar y macerar los granos de café.

Algunas familias muy conservadoras con las tradiciones, y de origen transjordano generalmente, llegan a poseer en sus casas una habitación en la que se mantienen siempre las brasas encendidas en el *manqal* para situar sobre ellas el café.

Esto es lo que ocurre, por ejemplo, en *Da:r al-Faiz*, casa de uno de los más famosos ex-primer ministro jordano, camino a la cercana ciudad de *Ma:daba:.*

Estos procesos se llevan a cabo en casa. Primero se utiliza una sartén en la que se tuestan al gas los granos de café, lo que permite conseguir el color de café que se desee. Posteriormente se utiliza la *moulinex* para moler el grano³⁰.

En algunos casos se utiliza también un *manqal* eléctrico de cobre en el que se coloca un *dalleh* eléctrico de fabricación siria.

Un grado más alto de globalización viene dado por comprar ya preparado el café.

Para conservarlo siempre caliente se utiliza un termo, de fabricación anteriormente japonesa, en la actualidad china, dado su precio más económico.

Hoy, la costumbre de beber un café *sa:da* se mantiene solo en las ocasiones especiales, ritos de paso y fiestas religiosas. También depende del origen de la familia y sus costumbres.

30. Una realización casera del café sería la siguiente: “Se rellena $\frac{3}{4}$ partes de la cafetera de agua o una sopera. Cuando ésta hierve se añaden dos tazas de café *sa:da* y se deja 15 minutos a fuego lento. Se cuela el resultado. Se muele un poco de cardamomo y se añade al café de la cafetera, hay incluso quien el añade una o dos unidades de clavo para proporcionarle más sabor. A la hora de servirlo se puede colocar un poco de cardamomo en cada una de las tazas (11)”.



Fig. 10. Dalleh eléctrico.

Aunque para los más tradicionales es una bebida que siempre ha de estar presente.

Para el siguiente informante el café sa:da, muy ligado a su familia desde su niñez, ha ido perdiendo importancia:

El café sa:da... Hace unos 20 años siempre el dalleh estaba siempre preparado en la casa, ahora no.

En la actualidad sólo está en Ramadán, en el 'id, en los funerales, en las ocasiones especiales (I5).

Son muchos los jóvenes que prefieren un café turco, un expreso, o un capuchino.

Esta otra joven afirma:

El café árabe se llama así porque es el café de los árabes. En mi casa sólo lo bebemos en las ocasiones especiales. Normalmente yo bebo café turco cada día. Cuando me levanto bebo café, té, nescafé o capuchino.

No bebo mucho café durante el día. Té bebo tres o cuatro vasos grandes diariamente (I9).



Fig. 11. Detalle de un termo de plástico.

En la foto observamos el alcance de la globalización en Jordania en la cadena de cafeterías americana *Starbucks Coffee*, presentes en la capital.

Aquí presentamos la presente en la zona de *Swefi:eh*.

En su interior se pueden encontrar una variedad de diferentes tipos de cafés, muchos de ellos ajenos al típico café turco o al café sa:da.

El antropólogo español Jesús Contreras, refiriéndose a España, escribe:

El café ya no es consumido tanto como “estimulante”, independientemente de que también sea consumido por esa razón, sino, paradójicamente, como un “relajante” que acompaña o está presente o sirve de pretexto para los momentos de mayor sociabilidad: las pausas en el trabajo, la recepción de las visitas, etc. Hasta tal punto es así, que la palabra café se ha convertido, en ciertos contextos, en sinónimo de “descanso” o de “pausa”. (Contreras, Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología: 45).

Estas palabras pueden, igualmente, resumir la realidad de Jordania hoy.



Fig. 12. Ejemplo de la cadena Starbucks en Jordania.

3. INFORMANTES

CÓDIGO	Mujer-hombre	De campo, de ciudad, beduino	Años	Nivel de Estudios	Trabaja o no	Barrio y zona	Origen	Nivel Económico
I1	Mujer	Campo	55	Doctora	Sí	Ÿubeiḥa / Ammán Oeste	Palestina	Medio
I2	Mujer	Ciudad	53	Superior	No	ʻAbdun/ Ammán-Oeste	Palestina	Alto
I3	Hombre	Beduino	23	Medio	No	Ṭabarbu:r/ Ammán-Este	Transjordano	Medio
I4	Hombre	Beduino	40	Medio	Sí	Saḥ a:b/ Ammán-Este	Transjordano	Medio

CÓDIGO	Mujer-hombre	De campo, de ciudad, beduino	Años	Nivel de Estudios	Trabaja o no	Barrio y zona	Origen	Nivel Económico
I5	Hombre	Beduino	48	Bajo	Sí	Ŷabal-Qusu:r/ Ammán-Este	Transjordano	Bajo
I6	Hombre	Beduino	21	Medio	No	Ŷabal-Quşu:r/ Ammán-Este	Palestino	Bajo
I7	Hombre	Campo	73	Bajo	No	Ŷabal-Quşu:r/ Ammán-Este	Palestino	Bajo
I8	Mujer	Campo	47	Superior	No	Ŷabal-Nuzha/ Ammán-Este	Palestino	Bajo
I9	Mujer	Campo	22	Medio	No	Sweleh	Palestina-Chechena	Medio

4. BIBLIOGRAFÍA

- ‘ABDALLAH, Saha:m. “Al-qahwat al-‘arabi:ya, ‘a‘ra:f wa taqa:li:d”. En: *Al-Ḥuras al-Waṭāni*; di:simber, Amman, 1999.
- ABU: ŶABER, Ka:mel. *The Jordanians and the people of Jordan*, 1 ed. Ammán: Faculty of Economics and Commerce, 1980.
- ABU: NWA:R, Ma’a:n. *The history of the Hashemite Kingdom of Jordan*. Volume 1: “The Creation and Development of Transjordan: 1920-1929”, 2 ed. Amman, Oxford: Ithaca Press, 1989.
- ABU: ‘ODEH, Adna:n. *Jordanians, Palestinians & The Hashemite Kingdom in the Middle East Peace Process*, 1 ed. Washington D.C.: Institute of Peace Press, 1999.
- AḤMAD ‘ABI:DA:T, Sulai:ma:n. *Dira:sat fi: ‘a:da:t wa taqa:li:d al-muŷtami’a al-urduni:ya*, 1 ed. Ammán: Al-Ahai:ya li-al-našar wa al-tauzi:’, 199?.
- CONTRERAS, Jesús. *Antropología de la alimentación*, 2 ed. Madrid: Eudema Antropología, 1993a.
- . “Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología”. En: *Fundamentos de Antropología*, nº 2. Granada, 1993b; pp. 44-51.
- CORRIENTE, Federico. *Diccionario árabe-español*, 3 ed. Barcelona: Herder, 1991.

- DUHAR, Frédéric. *Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria*, doctorando en el Centre de Recherches Historiques, Ecole des Hautes en Sciences Sociales, en *Gazeta de Antropología*, nº 18. París, 2002, texto 18-15.
- EICKELMAN, Dale F. *Antropología del mundo islámico*, 2 ed. Barcelona: Biblioteca del Islam contemporáneo, Ediciones Bellaterra, 2003.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, 2 ed. Barcelona: Anagrama, 1995.
- GAUTIER, E. F. *Moeurs et coutumes des musulmans*, 1 ed., París: Payot, 1906, Boul. St. Germain, 1931.
- GRACIA ARNAIZ, Mabel (coord.). *Somos lo que comemos, estudios de alimentación y cultura en España*, 2 ed. Barcelona: Ariel, 2002.
- IRBY, Charles; MANGLES, James. *Travels in Egypt and Nubia, Syria and Asia Minor During the years 1817 and 1818*, 1 ed. London: Darf Publishers limited, 1985.
- JAUSSEN, Antonin. *Coutumes des arabes au pays de Moab*, 1 ed. París: Librairie d'Amerique et d'Orient, Rue Saint Sulpice, Maissonne vue II, 1948.
- . *Coutumes palestiniennes. Naplouse et son district*, 1 ed. París: Librairie orientaliste Paul Geuthner, 13, Rue Jacob (VI), 1927.
- LANCASTER, William and Fidelity. *People, land and water in the Arab Middle East. Environments and Landscapes in the Bila:d Ash-Sha:m*, 1 ed. Amsterdam: Harwood Academic Publishers, 1999.
- LAWRENCE, T. E. *Los siete pilares de la sabiduría*, 2 ed. Barcelona: Ediciones B, 1999.
- LAYNE, Linda. *Home and homeland. The dialogics of tribal and national identities in Jordan*, 1 ed. Princeton: Princeton University Press, 1994.
- MASSAD, Joseph A. Colonial effects. *The Making of Nacional Identity in Jordan*, 1 ed. Nueva York: Columbia University Press Book, 2001.
- SHUNNA:Q, Moḥammad Sulei:ma:n. “El fuego: función social y ritual”. En: *El fuego, mitos, ritos y realidades*. Granada: Anthropos, 1997, pp. 341-354.
- ZUBAIDA, Sami; TAPPER, Richard. *A taste of thime. Culinary cultures of the Middle East*, 1 ed. New York: Tauris & Co Ltd, 2000.